

David Duband



CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

2020

Commentaires de dégustation

Robe rouge carmin tirant sur le violet.

Nez opulent de cerises noires basques et griottes, de thé rooibos, velouté de fraise et vanille, jambon de parme affiné, notes de terre de poterie, touche de cuir et de sirop de litchi, pâte d'amande et trame d'épicéa.

Bouche affirmée et structurée pour la garde, tanins opulents, la fraîcheur salivante de milieu de bouche sert de contrepois et permet de créer la vivacité d'un tel terroir.

Accord: Cuissot de sanglier aux noix, blettes gratinées à l'Abondance fumé.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% en vendanges entières. Pendant les 15 jours de cuvaion, entre 5 à 7 pigeages aux pieds sont pratiqués, ainsi que des remontages. Après le pressurage, les vins sont débourbés pendant 2 semaines et mis en fûts. L'élevage se fait pour 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1 à 5 années. Après 13 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Age des vignes - : 50 ans

Exposition - : Est

Sols - : Brun calcaire avec une terre fine riche en éléments argileux